

Jemný citronový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- vejce 8 ks
- citrón 2 ks
- cukr moučkový 250 g
- smetana 500 ml
- solamyl 50 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Citrony opláchneme, kůru nastrouháme. Z jednoho vymačkáme šťávu. Z bílků vyšleháme sníh a přidáme 100 g cukru. Žloutky, 100 g cukru, sůl a 2 lžice citronové šťávy šleháme, dokud nevznikne hladká hmota. Přisypeme solamyl a sníh.

Do formy nalijeme půlku těsta, pečeme při 150 °C 30 minut. Necháme vychladnout a upečeme i druhou část těsta. Na náplň ušleháme šlehačku se zbytkem citronové šťávy. Na jeden korpus navršíme náplň a zakryjeme druhým korpusem. Posypeme moučkovým cukrem.